

RISOTTO AUX FRUITS DE MER

RISOTTO



4 personnes



20 min



4,1 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Faites chauffer 1L 1/4 d'eau dans une grande casserole avec un cube de bouillon de poisson
2. Faire revenir ail et échalote dans une poêle avec 30 gr de beurre, deux cuillères à soupe d'huile d'olive et deux d'eau
3. Retirer l'ail et verser le riz. Le saisir pendant deux minutes
4. Ajouter le vin blanc et le faire évaporer
5. Rajouter régulièrement du bouillon et mélanger
6. Pendant ce temps, dans une poêle avec de l'huile d'olive, faire décongeler à feu vif les fruits de mer en couvrant la poêle (4 min)
7. Pendant ce temps hacher le persil
8. Dans une autre poêle, cuire les fruits de mer frais avec de l'huile d'olive (crevettes et moules)
9. Rajouter les fruits de mer au riz
10. Vous cuirez le riz entre 15 et 17 minutes selon que vous l'aimez al dente (ce que nous vous conseillons) ou plus cuit
11. Veillez à rajouter suffisamment d'eau afin que votre risotto ne soit pas sec et soit bien onctueux
12. Rajouter le persil au risotto avant le retirer du feu
13. Pour décorer, ajouter les fruits de mer frais

INGRÉDIENTS

- 250g de Riz Carnaroli (**Réf: 301**)
- 450g de Fruits de mer surgelés
- 12 Moules
- 25cl de Vin blanc
- 1 Gousse d'ail
- 2 CàS de Persil
- Poivre blanc : 1 pincée
- 1 pincée de Sel
- 30g de Beurre
- 12 Crevettes
- 3 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf: 142**)
- 1 cuillère à dessert de Colatura d'anchois (**Réf: 244**)